73e Année T. 145 N° 18 — 29 Avril 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

NEW YORK MYCOLOGICAL INSTITUTE 2 MAY 1956

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs. — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

SULFATEZ
MACCLESFIELD
SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

PÉPINIÈRES
L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
POMMIERS AMÉRICAINS
CYPRÉS
MONTFAVET
(Vaucluse)
Tél. : 9-34 AVIGNON

Quand vous écrivez
à nos Annonceurs
Recommandez-vous du
PROGRÈS
AGRICOLE
& VITICOLE
Montpellier
Villefranche-sur-Saône

ARCURE-LEPAGE
ANGERS (M.-et-L.)
PÉPINIÈRES LEPAGE
Tél. 40-27
ROSIERS.
NOYERS greffés,
ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés
VIGNES de Table, à Vin, Hybrides
Haie fruitière équilibrée
Catalogue sur demande

Pour tous renseignements — et documentations gratuites —

ADRESSEZ-VOUS à :

ESSO-STANDARD, *Département Agricole, 82, avenue des Champs-Elysées, PARIS (8e). Tél. Elysée 99-79:*

ou à nos dépositaires régionaux :

A. ROQUES, *24, avenue du Pt-Wilson, BEZIERS Tél. 28 26-19.*

R. LANOIS, *9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. 72 79-26.*

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Sur les nouveautés. 239
A. Michel et M. Marichal. — La fermentation des vendanges traitées tardivement au « Captane ». 245
Questions diverses. — R. Montagne. La preuve de l'existence du bail rural. — Le prix des fermages et les diverses lois de stabilisation. 254
La mouche de l'asperge. 256
O.I.V. VIIIme Congrès international de la vigne et du vin, Santiago du Chili. 258
Informations. — Centre national de la Coopération agricole. . . . 266
Mouvement des vins en mars 1956. 266
Bulletin Commercial — Bulletin Météorologique.

CHRONIQUE

Sur les nouveautés

Sous le titre *Les nouveautés et la défense des cultures*, M. GRIGNON évoque une question fort importante dans le texte que l'on peut lire ci-dessous et qu'il me semble opportun de reproduire intégralement.

*
**

LES NOUVEAUTÉS ET LA DÉFENSE DES CULTURES

Je ne suis certes pas de ceux qui regrettent l'intrusion du progrès dans notre métier de cultivateur ou qui se plaignent de ce que la nature est forcée lorsqu'on obtient avec son aide un poulet en dix semaines ou cinquante quintaux de blé sur un hectare de bonne terre. Je ne grinche pas sur l'évolution magnifique de nos techniques ; j'en vis et je considère indispensable cette évolution.

Mais la prudence me paraît tout autant indispensable dans l'application dans nos champs de ces découvertes. Il s'agit bien là de la qualité essentielle de nos parents, et il semble souvent que sa transmission à notre génération n'est guère qualifiable de parfaite ; peut-être ce caractère est-il hétérozygote ?

Et pourtant ! Elle, la Prudence, devrait seule nous guider dans la mise en pratique d'une spéculation nouvelle, dans le choix

de nos reproducteurs, dans l'achat de nos engrais, de nos produits. En bref, dans tous les actes de notre métier. Est-ce à dire qu'il faut, avant de généraliser dans l'exploitation, une idée, un détail, un produit, faire un essai, une modeste tentative ?

C'est parfois possible, ou çà le paraît, et surtout avant de commencer. Mais, le plus souvent, nous devons avouer notre incompétence, notre inaptitude à faire de l'expérimentation. Cette dernière nécessite du personnel qualifié et de valeur, des champs d'essais ou des groupes d'animaux d'une extrême complication pour se parer des causes d'erreurs, de la méthode, de la volonté et de l'application de la part des chercheurs. Il faut aussi du temps et... de l'argent.

Alors, faut-il refuser le progrès ? Sûrement pas. Mais il faut se répéter que les essais chez soi sont sans signification et sans valeur. Si les idées nous arrivent des stations de recherches officielles ou des stations privées qui ont apporté la preuve de leur impartialité, adoptons-les ou, encore mieux, examinons en commun leur comportement dans les champs de notre station coopérative comme à Castelnaudary ou dans les terres de l'un des membres d'un CETA.

Après cette adaptation, nous généraliserons.

Encore une année perdue ! disent les pressés. Ce n'est jamais perdu. Notre métier est lent. Bien que les tracteurs aient remplacé les bœufs, le blé, la vigne, les arbres ne poussent qu'une fois dans l'année et les vaches et les truies n'ont pas encore modifié la durée de leur gestation.

C'est pour ces raisons qu'il faut des années à nos chercheurs pour répondre à une question précise. Ce n'est pas leur faute et c'est notre bonheur puisque tout ce qui est agricole est lié aux saisons et au soleil qui créent nos joies et nos peines.

Pendant que s'effectuent les expériences, si les usines s'impatientent et changent leur fabrication, c'est tant pis pour elles ; si les vendeurs ne se présentent pas avec la garantie de conclusions formelles des chercheurs compétents, qu'ils aillent ailleurs. Nos sympathies pour les fabricants n'en sont nullement altérées, mais ne doivent coexister avec nous que ceux qui, s'étant imprégnés des caractéristiques de notre métier, les adopteront et vivront à notre rythme. Nous n'avons que faire de tous les autres ! Ils sont trop pressés et trop pressants.

Dans la pratique et surtout dans la distribution des nouveautés en matière de produits antiparasitaires et de semences, on assiste à certaines escroqueries morales qualifiables de honteuses. Dans le domaine des engrais et des aliments du bétail

les efforts des professionnels paraissent avoir mis les agriculteurs dans une situation confiante très souvent justifiée. Pour le matériel agricole, le prix d'achat est souvent responsable de la recherche de judicieux conseils. Mais pour en revenir aux premiers nommés, et notamment aux produits, la mise de fonds paraît modeste, bien que souvent les imprévisibles conséquences de leur échec soient plus onéreuses que le prix d'achat d'un tracteur. Mais ça ne se calcule pas facilement et ça ne se voit pas toujours.

Bien sûr, les vendeurs se sont adaptés à l'ambiance du jour ; ils montrent de magnifiques clichés, des attestations élogieuses, des comptes rendus assez souvent partiels de telle station. Le montage de ces éléments dits d'information est d'une rare compétence, aussi bien pour la visite à la ferme que pour la conférence nocturne au village. Les grands producteurs de cinéma ont trouvé de bons élèves. Vive la caméra et encore mieux le film en couleurs !

Comment réagir ? Commentt se défendre soi-même et défendre nos voisins, nos amis, en rejetant le produit « pas sérieux » et en adoptant le « produit sûr » ? Il y a mille moyens : D'abord et surtout refuser catégoriquement de faire un essai aussi petit soit-il, en se proclamant sans fausse honte incompétent et inapte à ce travail délicat, même si le produit est gratuit. Conseiller au vendeur de soumettre son produit ou sa semence au crible de l'expérimentation ; lui donner l'adresse de la plus voisine station dont on apprécie tout le sérieux et la compétence.

Dire aussi, et le faire à l'occasion, que l'on demandera conseil à telle personne de la profession, intègre et qualifiée. Se méfier de tous les adverbes sûrement », « probablement » et de tous les autres qui font paraît-il la magnificence de notre langage, mais qui permettent de déformer la vérité. S'en tenir aux observations sûres, connues et vérifiées, et cela le plus près possible de chez soi.

Souhaiter vivement que les services publics intéressés publient chaque année la liste des produits antiparasitaires et des variétés présentant un intérêt indiscutable dans leur emploi, et ce, avec tous commentaires utiles.

Et j'en terminerai avec un exemple pratique sur deux produits qui ont sauvé d'immenses capitaux agricoles et sur lesquels on frappe maintenant, avec une violence que seule la cupidité doit pouvoir expliquer. J'ai parlé de cuivre et de l'arsenic.

Sans le premier il n'y aurait plus de vignoble parce que le mildiou l'aurait détruit ; sans le second, la pomme de terre et bien des vergers seraient inconnus de notre génération.

On s'acharne contre le cuivre et la vieille bouillie bordelaise qui n'a jamais démérité et qui attend tranquille et sereine de passer le relai à une nouveauté. Mais, comme elle est très efficace, exceptionnellementt tenace, et remarquablement stable, on ne peut s'intéresser à un produit nouveau que s'il possède les mêmes qualités. Pour être intéressant, il devra alors être d'un prix de revient bien inférieur à celui du cuivre à 2 %. Il faut donc attendre ce produit aussi efficace et bon marché !

L'arsenic, lui, fait figure de désuet ; les plus jeunes du métier ne le connaissent pas. Il n'est pas de leur temps. Sa formule ne ronfle pas aux oreilles avides. Et pourtant ! Il a magnifiquement conservé ses positions chaque fois que les produits arsenicaux (arséniates ou arsenites) sont de bonne fabrication. Paradoxe ! il est devenu un des moins toxiques de la pharmacopée moderne. Je ne me suis jamais empoisonné, il ne m'a jamais indisposé, et je traite mes arbres sans masque à gaz !

Il n'a pas encore, malgré une utilisation de plusieurs décades, sur certains vergers ou vignobles, entraîné de ces modifications imprévisibles de la faune, disons des insectes, qui font que le remède est bien plus terrible que le mal et qu'il faut ensuite un autre remède pour lutter contre le mal que le premier remède a causé ! Et c'est cher !

Quant au prix de revient, chaque fois que l'arsenic a sa place, il est inutile de le situer. Il est toujours le mieux placé, à moins que depuis très peu de temps son prix se soit accru et que celui de la synthèse ait fortement baissé !

J'admire pourtant la « synthèse », et j'emploie ses produits qui m'ont apporté de magnifiques solutions là où la chimie minérale m'avait laissé en panne.

Mais cet emploi, je le fais, au moins les premières années, avec inquiétude, regret. J'aime accorder ma confiance ; à un produit de synthèse je ne le peux que rarement. Les insectes, dit-on, s'adaptent, des souches résistantes se développent, et vlan !... il faut encore un produit nouveau !... c'est comme les chapeaux au printemps !

Je n'ai pas encore vu de carpocapse ou d'eudémis organiser une souche résistante à l'arsenic ni le mildiou créer une champignonnière réfractaire.

Alors je suis resté fidèle au cuivre contre le mildiou des vignes parce que je suis sûr que l'on n'a pas encore fait mieux. Et j'appartiens à cette race de praticiens qui se perd un peu et qui admire encore l'étonnante valeur de l'arsenic, notamment dans ma région contre le carpocapse des poires et des pommes, la première génération de l'eudémis de la vigne, le doryphore de la pomme de terre, l'apoplexie et l'excoriose des vignes.

Etonnante conception peut-être, mais prudente avant tout, efficace et de tout repos ; l'essentiel demeurant le choix judicieux de la date du traitement à effectuer avec un produit efficace et bon marché.

Maurice GRIGNON,
Ingénieur agricole. Carcassonne.

*
**

Je me permets de commenter ou, plutôt, de développer encore l'idée si bien exprimée par M. GRIGNON.

Le problème posé n'est pas seulement celui des produits antiparasitaires : s'il est vrai que les praticiens n'ont que de faibles et très insuffisants moyens de contrôle de l'efficacité de ces produits, s'il est non moins vrai que la propagande exercée en leur faveur est sans cesse plus active et plus incisive, ces remarques peuvent être étendues à tout l'approvisionnement de la viticulture en plants, produits et machines. On peut, sans être excessif, prétendre que des praticiens, beaucoup de praticiens, engagent des dépenses très importantes en s'appuyant sur des données dont le moins qu'on puisse dire est qu'elles sont très fragiles.

La tradition orale sur laquelle reposaient les pratiques viticoles qui font l'empirisme n'est plus aujourd'hui la base des connaissances, ou, mieux, elle n'est plus leur seule base ; il s'y ajoute, souvent pour la combattre et la ridiculiser, et fréquemment à tort, la vulgarisation et la propagande, parfois si étroitement mêlées qu'il est bien difficile de séparer l'ivraie du bon grain.

Le progrès de la viticulture, dans ces conditions, se trouve être surtout fait des progrès accomplis par ses fournisseurs. On comprend bien que M. GRIGNON et ses collègues soient plus soucieux de bien connaître ce qui est que de recourir à des nouveautés encore moins bien connues. Et il faut constater que l'on ne fait pas grand chose pour diminuer leurs soucis, je veux dire qu'il n'existe pas une expérimentation des plants, des produits et des machines ; je ne tiens certes pas pour négligeables les efforts qui sont faits, mais je les trouve insuffisants, localisés et sans liaison. Tout se passe, dans le domaine que je connais, comme si l'on était dans l'incapacité de concevoir, d'organiser et de conduire.

Ce vide administratif tend à se combler par les efforts de l'I. T. V. (fongicides, fumures depuis peu) et des C. E. T. A., par une action professionnelle en somme. Peut-on espérer que cette action devienne un jour assez forte pour satisfaire tous les

besoins alors qu'elle reste fragmentaire, locale, épisodique même ; et elle ne quittera probablement pas cet état sans de grandes difficultés et sans un long délai.

La situation est donc bien telle que M. GRIGNON la dépeint ; les praticiens ne peuvent pas éprouver toutes les nouveautés qui leur sont proposées ; les services d'Etat ne suffisent pas à la tâche ; et les organisations professionnelles ne semblent pas devoir faire mieux, notamment lorsqu'elles disposent seulement de leurs ressources propres.

Il est évident que la propagande à des fins commerciales s'exerce librement et qu'elle ne rencontre pas beaucoup de contradicteurs qualifiés.

*
**

J'ai abondé jusqu'ici dans ce que je crois être le sentiment exprimé par M. GRIGNON. Cela me met à l'aise pour attirer son attention sur quelques points particuliers.

La crédulité des praticiens peut être quotidiennement relevée. Il vaudrait infiniment mieux qu'ils fussent totalement et contrairement rebelles à toute suggestion que de se montrer si dociles aux recommandations intéressées dans le temps même où ils négligent les conseils de sagesse et de prudence qu'ils entendent. Des exemples récents en témoignent.

Il y a donc à faire un sérieux effort en faveur du développement du sens critique des intéressés par le développement de leurs connaissances techniques ; c'est un thème sur lequel il y aurait beaucoup à dire et à propos duquel il y a beaucoup à faire.

D'un autre côté, je me permets de souligner combien la voix de notre correspondant est isolée ; je ne crois pas, et je souhaite me tromper, qu'elle trouve beaucoup d'échos chez les exploitants. M. GRIGNON doit reconnaître avec moi que si ceux-ci l'avaient voulu, ils auraient imposé aux services d'Etat chargés de la recherche, de l'expérimentation et de la vulgarisation, des objectifs et un rythme que bien des fonctionnaires accepteraient d'ailleurs avec joie, conscients alors, mais alors seulement, de participer totalement à une œuvre utile, à une œuvre de vie.

Nous ne voyons rien de semblable au sein des organisations professionnelles (viticoles) dont les préoccupations sont ailleurs ; nous sentons même parfois qu'une courtoise attention de surface dissimule — bien mal — un désintéressement presque complet. Or, le dévouement demande à être encouragé car on peut ne pas avoir de goût pour l'apostolat et ses suites.

J. BRANAS.

La fermentation des vendanges traitées tardivement au « Captane »

Anticryptogamique de synthèse efficace, le produit commercialisé sous le nom de « Captane » ou « Esso 406 » doit ses propriétés au N-trichlorométhylthiotétrahydrophtalimide.

Utilisé en viticulture dans la lutte contre le mildiou et proposé en traitement tardif contre la pourriture grise (Botrytis cinerea), il était intéressant de connaître l'incidence de ce dernier traitement sur le développement des levures et sur la marche de la fermentation alcoolique.

Ce problème nous intéressait à double titre. D'une part, du fait que, parmi les travaux antérieurs, ceux de Peynaud et Mlle Lafourcade (1) et de Cordonnier (2) comportent des conclusions différentes quant à la durée d'efficacité du produit et que, d'autre part, les conditions climatiques bourguignonnes diffèrent sensiblement de celles rencontrées dans le Languedoc et le Bordelais.

En effet, Peynaud et Mlle Lafourcade laissent entendre que, dans la période qui précède les vendanges, la toxicité du « Captane » s'atténue rapidement avec le temps au point qu'il ne devrait plus entraver, trois semaines après son application, ni la multiplication des levures, ni la fermentation alcoolique.

Cordonnier, par contre, juge prudent de ne pas appliquer de traitement contre la pourriture grise à moins de deux mois de la date prévue pour les vendanges.

Cette divergence dans les conclusions de ces auteurs est, à notre avis, suffisamment grande pour laisser subsister un doute dans l'esprit du viticulteur sur les possibilités d'emploi d'un tel produit.

Toutefois, cette contradiction ne nous semble qu'apparente En effet, et ainsi que le laissent eux-mêmes supposer Peynaud et Mlle Lafourcade, ne peut-on voir là le fait que la pellicule du raisin que l'on veut protéger de la pourriture grise, présente des propriétés physico-chimiques très différentes de celles d'une simple feuille de papier-filtre, support expérimenté par ces auteurs quant à la fixation du fongicide et aux modifications chimiques et physiques qu'il peut subir sur le raisin en relation avec les données météorologiques : insolation, luminosité, pluviométrie et hygrométrie de l'atmosphère.

C'est avec cet esprit que nous avons entrepris, à la suite de plusieurs chutes locales de grêle, l'expérimentation suivante :

Dans une parcelle de vigne plantée en Pinot noir, neuf rangs ont été traités le 30 août, grappe par grappe, avec une bouillie contenant 500 gr. de produit commercial par hectolitre d'eau, dose préconisée par le fabricant. Neuf autres rangs n'ayant pas été traités ont servi de témoin.

Action sur la vinification en rouge :

A partir du 1er septembre, puis chaque semaine, des raisins ont été prélevés dans les deux parcelles. Chaque échantillon, constitué par 200 gr. de vendange entière préalablement foulée et placée dans un erlenmeyer de 500 cm³, était ensemencé de deux gouttes de moût en fermentation. Les essais étaient maintenus à l'étuve à la température constante de 28° C. Des pesées effectuées journellement permettaient de matérialiser les fermentations par les pertes de poids correspondant au dégagement du gaz carbonique.

L'ensemencement préalable était volontairement très faible puisqu'il correspondait à un levurage à 0,5 %. Il se justifiait par l'unique souci de placer tous les essais dans des conditions identiques quant au nombre de cellules de levures et de ne pas avoir, avant fermentation, une concentration trop importante de levures actives, ce qui aurait eu pour effet de réduire sinon neutraliser l'effet de toxicité du « Captane » résiduaire présent sur le raisin.

Les résultats des pesées quotidiennes en poids nets et les graphiques représentatifs des fermentations figurent au tableau I et au graphique I. Leur examen appelle les remarques suivantes :

Les fermentations des vendanges non traitées (témoins) sont très régulières et s'amorcent dès le premier jour de la mise à l'étuve. La perte de poids journalière la plus importante se situe toujours le deuxième jour.

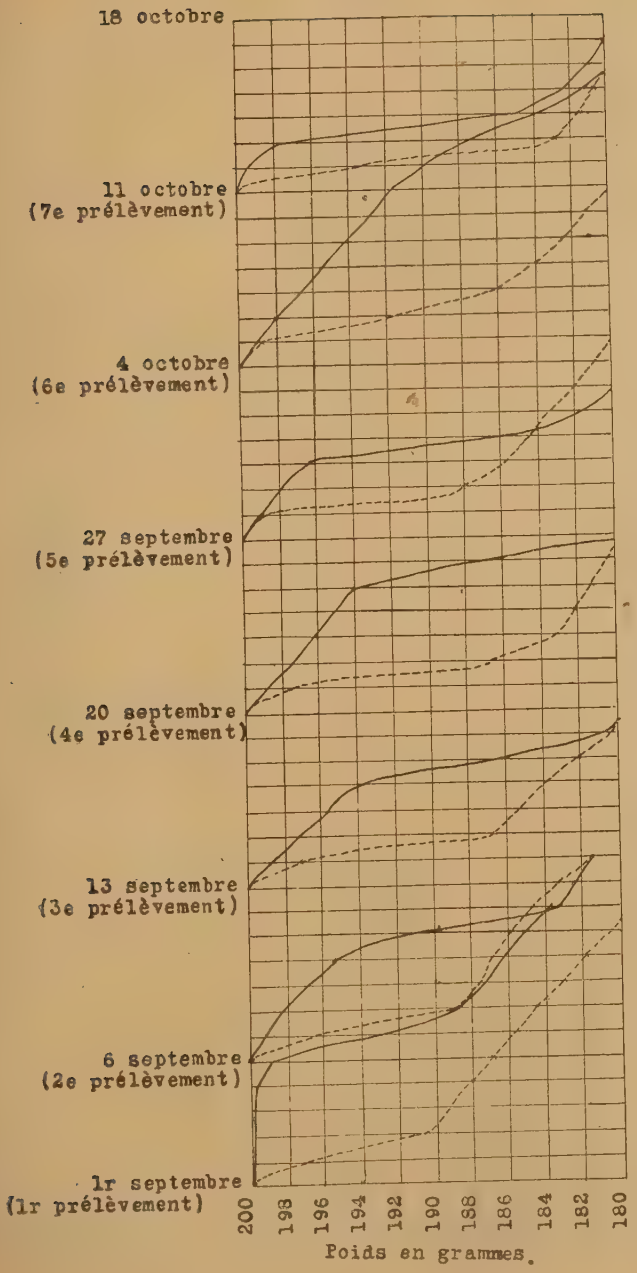
Les fermentations des vendanges traitées au « Captane » ont une allure toute différente : elles se caractérisent par une première période de fermentation languissante, de durée variable, mais toujours sensible, même au septième prélèvement effectué 42 jours après l'application du traitement. A signaler que pendant cette période de fermentation lente, la surface du chapeau se recouvre d'une végétation cryptogamique abondante (Penicillium, Coniothyrium, etc...).

La fermentation du sixième prélèvement de vendange traitée est anormale et sa lenteur exceptionnelle peut s'expliquer par une accumulation très localisée de produit fongicide sur les raisins expérimentés, le faible poids des échantillons mis en œuvre ne permettant pas d'avoir des lots rigoureusement homogènes d'une semaine à l'autre. Il n'en est pas moins vrai que *35 jours après traitement, il subsiste encore suffisamment de produit pour modifier profondément l'allure du phénomène fermentaire.*

Pour l'ensemble des 7 prélèvements de vendange traitée, les pertes de poids les plus importantes se situent, pour chaque essai, aux jours suivants :

Prélèvement. . .	1	2	3	4	5	6	7
Jour.	6e	6e	5e	6e	4e	—	3e

Il apparaît nettement que le « Captane » retarde la fermentation et persiste suffisamment longtemps sur la pellicule du raisin pour être encore actif 42 jours après son application.



Graphique I : Fermentation des essais vinifiés en rouge (Vendange entière).-
----- = Fermentation de la vendange témoin;
_____ = Fermentation de la vendange traitée.

TABLEAU I

Fermentation des essais vinifiés en rouge (vendange entière)

Poids en grammes des échantillons en cours de fermentation (Traitement effectué le 30 août, avant la chute de pluie)

Dates	1er prélèvement Témoin	Traité	2me prélèvement Témoin	Traité	3me prélèvement Témoin	Traité	4me prélèvement Témoin	Traité
1/9	200.0	200.0						
2/9	196.9	200.0						
3/9	190.5	199.8						
4/9	—	—						
5/9	188.0	199.7						
6/9	186.9	198.8	200.0	200.0				
7/9	185.7	192.7	196.3	199.1				
8/9	184.4	188.7	188.8	198.0				
9/9	183.0	187.3	187.6	196.7				
10/9	181.8	186.2	186.9	195.7				
11/9	180.6	185.1	185.9	191.4				
12/9	179.4	183.8	184.7	183.6				
13/9	.....	.....	183.2	182.5	200.0	200.0		
14/9	.....	.....	181.4	181.3	197.1	198.7		
15/9	.....	.....	.....	.....	186.5	197.2		
16/9	.....	.....	.....	.....	185.3	195.7		
17/9	.....	.....	.....	.....	183.8	194.0		
18/9	.....	.....	.....	.....	182.0	186.5		
19/9	.....	.....	.....	.....	180.3	180.7		
20/9	.....	.....	.....	.....	177.9	178.9		

21/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	197.6	198.8				
22/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	186.6	197.4				
23/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	183.1	196.2				
24/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	182.1	195.0				
25/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	181.2	194.1	5me prélèvement			
26/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	180.4	186.7	Témoin	Traité		
27/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	179.4	179.5	200.0	200.0		
28/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	178.3	178.2	199.0	199.0		
29/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	177.2	177.2	188.0	197.9		
30/9	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	185.6	196.3		
1/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	184.4	185.4		
2/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	183.3	181.4	6me prélèvement	
3/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	182.0	179.9	Témoin	Traité
4/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	180.8	178.8	200.0	200.0
5/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	179.8	177.9	198.8	198.9
6/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	178.9	176.6	191.5	198.0
7/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	185.9	196.7
8/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	183.9	195.5
9/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	182.4	194.1
10/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	181.2	193.0
11/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	179.6	191.7
12/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	178.2	190.0
13/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	176.4	187.3
14/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	183.7
15/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	181.2
16/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	179.2
17/10	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	178.1

7me prélèvement	
Témoin	Traité
200.0	200.0
193.1	199.3
182.8	197.7
181.5	184.8
180.5	182.0
179.7	180.9
178.9	180.0

Action sur la fermentation en blanc :

Un essai semblable a été effectué dans les mêmes conditions sur le moût obtenu par pressurage des vendanges traitées et témoins. Un seul prélèvement a été fait, le 29 septembre. Pour se rendre compte dans quelle mesure le fongicide était fixé sur les débris cellulaires des bourbes, un second essai a été effectué parallèlement sur un moût de vendange traité, mais débourbé par centrifugation.

Les fermentations ont été suivies dans des conditions identiques à celles réalisées sur les essais de vinification en rouge. Les poids et les graphiques de fermentation ont été consignés dans le tableau II et sur le graphique II, lesquels comprennent les trois courbes :

A : moût non débourbé
B : moût débourbé } issus de vendange traitée.
C : moût témoin issu de vendange non traitée.

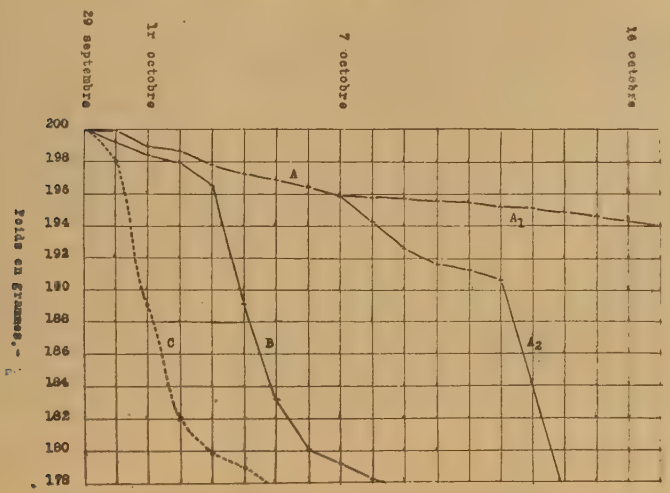
Les différences observées sont très nettes. Le moût provenant de la vendange non traitée (C) fermente sans difficulté alors que les deux autres moûts fermentent très lentement dans les premiers jours qui suivent la mise à l'étuve. Quatre jours ont été nécessaires pour que la fermentation du moût débourbé issu de vendange traitée (B) manifeste une allure normale. Par contre, le moût non débourbé (A) était pratiquement inactif après huit jours à l'étuve à 28° C.

TABLEAU II

Fermentations des essais vinifiés en blanc
(Poids en grammes des essais au cours de la fermentation)

Dates	A		B	C
29 septembre.....	200.0		200.0	200.0
30 septembre.....	200.0		199.3	198.0
1er octobre.....	198.9		198.5	189.1
2 octobre.....	198.7		198.0	182.0
3 octobre.....	197.9		196.5	179.9
4 octobre.....	197.3		189.2	178.9
5 octobre.....	196.9		183.2	177.0
6 octobre.....	196.4		180.3	176.0
7 octobre.....	195.9	195.9	179.3	175.0
8 octobre.....	195.9	194.2	178.3	
9 octobre.....	195.8	192.4	177.5	
10 octobre.....	195.6	191.6	176.7	
11 octobre.....	195.4	191.3	176.0	
12 octobre.....	195.2	190.6	175.1	
13 octobre.....	195.0	—		
14 octobre.....	194.9	177.2		
15 octobre.....	194.5	—		
16 octobre.....	194.1	—		
17 octobre.....	194.0	175.5		
	(A_1)	(A_2)		

Passé ce délai, ce moût a été séparé en deux lots identiques. L'un des lots a été ensemencé à 5 % en volume par un levain actif, l'autre étant abandonné à lui-même. On a alors constaté (branche A_2 de la courbe de fermentation) que le moût non débourbé ne fermentait activement que cinq jours après levurage et que le moût non ensemencé était encore inactif le 16 septembre, soit 10 jours plus tard (branche A_1 de la courbe de fermentation).



Graphique II.- Fermentation des essais vinifiés en blanc (moût seul).-

La comparaison des courbes A et B montre que les bourbes entraînent suffisamment de « Captane » pour entraver la fermentation.

Rappelons que les vignes ont été traitées le 30 août et que les essais de vinification en blanc ont été mis en place le 29 septembre, soit un mois après l'application du traitement. La persistance du produit sur le raisin est donc indiscutable.

Effet sur la vendange chauffée :

Le chauffage de la vendange est parfois pratiqué en Bourgogne dans plusieurs buts, notamment pour détruire l'œnoxydase et aussi pour augmenter la diffusion de la matière colorante et obtenir après vinification en blanc des vins plus colorés et de bonne tenue. Or, à la suite d'une vinification conduite dans ces conditions (chauffage à 80°), il a été constaté que les raisins traités au « Captane » donnaient des vins ayant perdu la presque totalité de leur couleur.

Pour confirmer cette observation, nous avons procédé à l'essai suivant : deux lots de vendange traitée et témoin prélevés le 11 octobre et provenant de la même vigne que précédemment ont été mis en

fermentation par levurage à 5 % après chauffage de la vendange entière à 80° C.

Décuvés le 19 octobre, après fermentation complète, les deux vins, dépouillés, présentaient une nette différence dans leur coloration. Le vin provenant de la vendange traitée au « Captane » n'accusait que 60 % de l'intensité colorante du vin issu de la vendange témoin.

Données météorologiques pour la période expérimentale

Dates	Insolation	Température moyenne par décade	Température maximum sous abri	Pluviométrie
—	—	—	—	—
30/8	0,2	20,1	28	29,8 mm.
31/8	1		25	35,5 mm.
1/9	3		26	13,5 mm.
2/9	6		29	
3/9	6		29	
4/9	7		29	
5/9	7	18,6	28	1,7 mm.
6/9	2		24	
7/9	6		24	
8/9	6		25	
9/9	1		27	4,6 mm.
10/9	5		23	
11/9	7		23	
12/9	3		25	
13/9	1		21	11,4 mm.
14/9	0,7		17	2,2 mm.
15/9	5	14, 6	19	0,2 mm.
16/9	3		21	
17/9	1		21	
18/9	7		21	
19/9	7		22	
20/9	5		26	
21/9	7		26	
22/9	6		26	
23/9	2		25	48,2 mm.
24/9	3		24	
25/9	3	15,3	24	
26/9	-		24	
27/9	1		19	
28/9	0,8		17	
29/9	7		16	
30/9	7		20	
1/10	4		20	
2/10	3		20	
3/10	1		18	traces

Contre le MILDIOU de la vigne **un progrès important**

DITHACUIVRE

(Zinèbe et Cuivre associés)

★ Plus facile d'emploi
★ Plus efficace
★ Moins cher

LE FLY-TOX - 2, rue des Noëls — Gennevilliers (Seine)

B2

S.P.I.E.A. 6, Bd de l'observatoire, MONTPELLIER

BIBLIOGRAPHIE

Canards, oies, cygnes, par R. Girardeau. Un volume, 224 pages, 14 x 19, très ill. Franco : 690 frs. En vente à *La Maison Rustique*, 26, rue Jacob, Paris (6me).

Il n'existe pas d'animaux aux aptitudes plus variées que les palmipèdes : production de chair, graisse, foies, plume, duvet, peau et œufs, sans compter, pour certains, l'agrément d'être peu exigeants au point de vue alimentaire.

Combien de petites exploitations difficiles à mener, combien de jeunes ruraux, à la recherche d'une occupation lucrative, pourraient trouver en cette industrie animale, le moyen de bien vivre. Les frais à engager sont relativement réduits (alimentation simple et facile à trouver, rareté des grandes épidémies, grande productivité pour des œufs très recherchés en pâtisserie et dont la consommation en coque pourrait être développé, etc...).

—•—

Connaissance de la forêt, par H. Huchon, ingénieur des Eaux et Forêts, professeur à l'Ecole Forestière des Barres. Introduction par Ph. Guinier, membre de l'Institut, et directeur honoraire de l'Ecole nationale des Eaux et Forêts. Un volume, 148 pages, 13 x 21, 70 figures, 4 planches hors texte, cartonné. Franco : 580 frs. En vente à *La Maison Rustique.*

Cet ouvrage tout à fait nouveau, honoré d'une Souscription de la Direction générale des Eaux et Forêts, est indispensable à tous ceux qui s'intéressent de près ou de loin à la forêt. S'il donne au profane le moyen de mieux comprendre ce qu'est une forêt, il apporte à ceux qui en vivent, à un titre quelconque, des idées et une documentation pratique abondamment illustrée.

L'identification facile et rapide des arbres d'après les feuilles ou d'après les bourgeons, pour les essences feuillues lorsqu'elles ont perdu leur couvert, assure à cet ouvrage un très grand intérêt.

Connaissance de la forêt est appelé à rendre les plus grands services aux instituteurs, aux responsables des mouvements de jeunesse et aux promeneurs curieux de comprendre les paysages forestiers.

Dates	Insolation	Température moyenne par décade	Température maximum sous abri	Pluviométrie
4/10	1		14	4,5 mm.
5/10	5	10,8	19	1,7 mm.
6/10	5		18	traces
7/10	1		15	
8/10	7		18	
9/10	7		18	
10/10	1		16	
11/10	6		21	
12/10	6		20	
13/10	1		20	
14/10	5		20	
15/10	0	9.4	15	
16/10	2		15	
17/10	0		13	

On conçoit qu'un tel traitement thermique appliqué à d'importantes quantités de vendange aboutisse à des écarts au moins aussi sensibles, la durée du chauffage et du refroidissement de la vendange se prolongeant davantage.

Sans préjuger du mécanisme de la réaction mise en jeu, il semble qu'il y ait, à chaud, interaction du « Captane » et des anthocyanes du raisin.

Dans les vinifications normales par cuvaison de la vendange rouge non chauffée, la différence de coloration constatée entre le vin de vendange traitée et celle du vin issu de vendange témoin a été faible sinon nulle.

Conclusions.

Le N-trichlorométhylthiotétrahydrophtalimide commercialisé sous le nom de « Captane » ou « Esso 406 » présente une action inhibitrice sur la levure. Si cette activité décroit en fonction du temps, elle persiste tout de même 42 jours après application d'un traitement à 500 grammes de produit commercial par hectolitre d'eau, ce qui indique une certaine stabilité et une excellente fixation du produit sur la pellicule du raisin dans les conditions expérimentales rapportées ci-dessus.

Cet effet inhibiteur peut cependant être atténué, voire même neutralisé par un levurage classique.

Enfin, à chaud, le produit réagit sur la matière colorante du raisin et les vins obtenus après chauffage de la vendange traitée sont plus ou moins décolorés par rapport aux vins témoins.

BIBLIOGRAPHIE

(1) É. Peynaud. — Essai biologique de la stabilité de certains fongicides de synthèse. — *Phytiatrie-phytopharmacie,* n° 2, 1954.

E. Peynaud et Mlle Lafourcade. — Etude d'antibiotiques et d'antiseptiques nouveaux actifs sur le genre Saccharomyces. — *C.R. Acad. Sc.,* 11 mai 1954, 236, 19.

(2) R. Cordonnier. — Etude du point de vue œnologique des fongicides organiques de synthèse à base d'éthylène-bis-dithiocarbamate de zinc et de N-trichlorométhyl-thio-tétra-hydrophtalimide employés dans le traitement du mildiou de la vigne. — *C.R. Acad. Agr. Fr.,* séance du 24 mars 1954.

A. Michel et M. Marichal,
Station œnologique de Bourgogne à Beaune.

QUESTIONS DIVERSES

La preuve de l'existence du bail rural

Le Statut des baux ruraux a imposé une stricte réglementation quant aux règles de conclusion du bail. Celui-ci doit être rédigé par écrit, enregistré, et un état des lieux lui être joint.

Or, en réalité, plus nombreux sont les baux qui, comme par le passé, continuent à être conclus oralement. Comment alors prouver leur existence ?

1° Quand le bail est fait sans écrit, les articles 1715 et 1716 du Code Civil prévoient une distinction selon qu'il a reçu ou non un commencement d'exécution. La Cour de Cassation estime qu ele Statut n'a point aboli leur réglementation.

Notamment un propriétaire contestait l'existence d'un bail rural, en soutenant que le prétendu preneur n'avait rapporté ni la preuve écrite, ni un commencement de preuve par écrit de la prétendue location de la parcelle en litige. Malgré ce, le Tribunal paritaire avait conclu à l'existence d'un bail, en se fondant en réalité sur la preuve d'un commencement d'exécution de celui-ci.

En effet, les juges paritaires avaient été à même de constater que l'occupant avait ensemencé la parcelle en 1950, en avait fait la récolte en 1951, et avait payé par mandat-carte le fermage correspondant.

La Cour Suprême devait confirmer cette prise de position (24 fév. 55, RLA 55, 540). « S'il est exact qu'un bail fait sans écrit, qui n'a pas reçu de commencement d'exécution, ne peut être prouvé par témoins même qu'il existerait un commencement de preuve par écrit, il n'en est pas de même lorsqu'il y a eu commencement d'exécution

dudit bail ; dans ce cas l'existence du bail peut être prouvée par tous les moyens (Cass. Soc., 27 mars 50. RF 50, 236).

La Cour de Cassation a même décidé qu'il n'était pas nécessaire, pour qu'il y ait commencement d'exécution, que le fermier ait cultivé la totalité des terres : il suffit qu'il ait cultivé certaines d'entre elles dès lors que les conditions de l'assolement ne permettaient de cultiver que progressivement les terres louées » (Soc. 29 oct. 49. RF 1950, 206).

2° Autre problème, différent, mais d'une portée analogue : quels sont les effets d'un bail fictif, dont on apporte la preuve qu'il résulte d'une simulation entre les parties.

La Cour Suprême a jugé (25 fév. 55, RLA 55, 539), qu'en cas de simulation, « seule la convention réelle produit effet entre les parties, et par suite, un bail reconnu fictif ne peut produire aucun effet entre elles. Le caractère fictif d'un bail résulte suffisamment, d'une part, de la reconnaissance écrite du caractère fictif de ce bail faite par l'une des parties, et d'autre part, de l'absence de paiement des quittances de loyer et de règlement de compte entre les demandeurs, et de la vileté du prix porté à l'acte ».

R. (Montagne.

Le prix des fermages et les diverses lois de stabilisation

Depuis la déclaration de guerre en 1939, il n'y a pas eu de domaine plus réglementé que celui relatif à la fixation du montant du fermage. Avant-guerre, dans un régime libéral pourtant, une esquisse de réglementation apparaissait déjà dans un but de limitation de ce fermage.

Avec la déclaration de guerre, toute notre économie allait brutalement passer d'un cadre libéral à une armature dirigiste : tous les prix furent aussitôt bloqués, et le prix du bail rural fut évidemment dans la liste. Mais, le niveau des prix et des revenus n'allait pas rester éternellement stable, dans les années qui suivirent. D'où des récriminations de bailleurs obtenant des lois de revalorisation, auxquelles s'opposaient des plaintes des fermiers, obtenant des lois de stabilisation...

L'intervention du Statut en 1945-46 ne changea rien aux données du problème, et nombreuses furent à compter de sa promulgation, les lois en la matière, hésitant toujours entre les tactiques possibles, à savoir la liberté ou la réglementation du prix...

Quelles furent ces lois depuis 1939 ? Celles des 4 septembre 1943, 3 mai 1945, 22 décembre 1946, 10 juillet et 31 décembre 1948, et 23 mars 1953, dernier texte actuellement en vigueur. La succession de ces diverses lois posant des règles différentes devait inévitablement créer des difficultés.

La jurisprudence constante de la Cour Suprême est que toutes ces lois sont d'application successive dans ce temps et n'ont aucun caractère de rétroactivité. En conséquence, le montant des fermages doit être calculé d'après les dispositions en vigueur à l'époque où ils ont couru.

Et de ce principe, la Cour Suprême a tiré toutes les conséquences logiques, notamment pour la détermination du fermage dans le cas d'un bail renouvelé (Cass. 25, fév. 55 — R.L.A. 55, S 45).

Elle a jugé que « l'article 31 du Statut, en édictant qu'à défaut d'accord entre les parties, le Tribunal Paritaire fixe le prix du bail renouvelé, ne dispense pas cette juridiction de l'obligation de déterminer ce prix selon les textes en vigueur au moment où le renouvellement s'est opéré, et auxquels les parties auraient été tenues de se conformer, sauf à appliquer, le cas échéant, les dispositions légales sucessives régissant le montant des fermages ;

S'agissant d'un bail dont le renouvellement a pris effet le 25 décembre 1948, le prix du bail était régi, nonobstant toutes dispositions contraires, par l'ordonnance du 7 mai 1945, modifiée par la loi du 22 décembre 1946. Le Tribunal devait donc rechercher la valeur locative des liens litigieux du 1er septembre 1939 selon les règles d'ordre public édictées par l'article 4 de ce texte, c'est-à-dire par référence aux quantités de denrées constituant à l'époque, dans la région, le fermage des liens similaires ;

En conséquence doit être cassé le jugement du Tribunal Paritaire qui s'est borné à énumérer les raisons de fait qui lui ont paru justifier le fermage qu'il a fixé — humidité de l'herbage, présence de douves et de menthe sauvage — et à comparer le prix aux prix de location actuel des herbages voisins ».

Donc, dans tous les cas, le Tribunal est obligé de déterminer le prix du bail selon les textes en vigueur au moment où courait le contrat, qu'il s'agisse d'un bail initial ou renouvellé.

R. Montagne.

La mouche de l'asperge

La mouche « Platyparea poeciloptera » est un des principaux ennemis de l'asperge. Ce sont essentiellement les jeunes plantations de 1, 2 et 3 ans qui souffrent de ses attaques. En effet, la période d'évolution s'échelonnant de fin mars à début juin, les plantations en rapport n'ont pas à souffrir des attaques de la Platyparée, les turions étant récoltés pour la consommation pendant cette période.

Par contre, dans les jeunes plantations, les dégâts qu'elle occasionne, quoique difficiles à chiffrer exactement, sont très importants, la disparition des griffes d'asperges pouvant intervenir après de fortes attaques de la mouche.

L'EVOLUTION DE LA MOUCHE DE L'ASPERGE

Si la biologie de la mouche de l'asperge est assez bien connue, les conditions climatiques qui régissent son évolution ne sont pas bien précisées.

L'adulte apparaît au printemps, fin mars début avril, dans le centre de la France. Dès la sortie, si les conditions climatiques sont favorables, les adultes s'accouplent et pondent sur les jeunes turions au fur et à mesure de leur sortie.

Les larves évoluent à l'intérieur des tiges d'asperge. Leur nombre dans chaque tige est très variable suivant la contamination, mais on en encontre 4, 5 et même plus.

Après avoir terminé son évolution, la larve se transforme en pupe à l'intérieur même de la tige et reste en diapause jusqu'au printemps suivant. Les tiges fortement attaquées peuvent se dessécher, puis pourrir et amener même la pourriture de la griffe toute entière.

Il n'est pas rare de voir dans les champs fortement contaminés de nombreux pieds manquants.

PROCEDES DE LUTTE

Les procédés de lutte mis en œuvre jusqu'à présent n'ont pas toujours donné les résultats escomptés. Certaines méthodes culturales peuvent diminuer la contamination, c'est ainsi que la mise en place des jeunes griffes retardée jusqu'au début juin, évite aux plantations de première année d'être fortement attaquées.

La cueillette dès la troisième année de plantation des turions évite également des dégâts dans les plantations. Malheureusement, cette exploitation prématurée affaiblit la culture. La destruction dans les champs contaminés, de toutes les vieilles tiges qui contiennent les pupes, peut réduire fortement les attaques si elle est généralisée dans toute une région. Cependant, il ne faut pas oublier que ces pupes sont situées dans la très grande majorité au-dessous du niveau du sol. Le fauchage des tiges au ras du sol et leur incinération ne peuvent donc donner aucun résultat. Il est indispensable de les arracher au ras de la griffe et de les brûler ensuite pour détruire toutes les pupes.

La lutte chimique, qui consiste essentiellement à pulvériser un insecticide sur les turions dès leur sortie du sol, afin de détruire les adultes avant la ponte, donne quelques résultats.

La plupart des organiques de synthèse sont efficaces contre la Platyparée. Cependant, ces résultats ne sont jamais complets, car au moment de l'évolution de la Platyparée, la végétation de l'asperge est très active, les turions sortent tous les jours et les traitements doivent être répétés à une cadence accélérée. L'utilisation des systémiques, pour la destruction des jeunes larves dans l'intérieur des tiges, a fait l'objet de quelques expérimentations. Des résultats contradictoires ont été enregistrés à ce sujet. Il reste encore toute une mise au point à effectuer avant de conseiller ces produits dans la lutte contre la mouche de l'asperge.

B. I. 1955, n° 12.

O.I.V. — VIII[m] Congrès international de la Vigne et du Vin

SANTIAGO-DU-CHILI : 21 mars - 1er avril

RAPPORT GENERAL
SUR LA SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE
ET LES
SUITES DONNEES AUX RESOLUTIONS DU COMITE DE L'O.I.V.

I. — Situation de la viticulture dans les divers pays.

La connaissance aussi exacte que possible de la situation d'ensemble de la viticulture dans le monde et en particulier dans les divers pays est évidemment nécessaire pour l'étude de tous autres problèmes s'y rapportant, ainsi que pour l'orientation d'une politique viti-vinicole rationnelle intéressant spécialement chaque pays.

Aussi, à la suite de l'examen des rapports officiels et des informations reçus jusqu'à ce jour à l'O.I.V., sommes-nous en mesure de faire les constatations et observations ci-après.

Il convient, cependant, de faire remarquer que les rapports officiels concernant les résultats de la récolte 1955 d'un certain nombre de pays n'étant pas encore définitivement établis, nous donnons les chiffres y relatifs sous réserve de modifications ultérieures, dont il sera tenu compte lors de la publication de ce rapport dans le Bulletin de l'O. I. V.

Dans ces conditions, nous pouvons relever, d'ores et déjà, les données suivantes :

En *Algérie,* la superficie totale du vignoble s'élevait à :
397.800 hectares en 1955,
dont 369.500 hectares de vignes à raisins de cuve, 6.100 à raisins de table et 22.200 hectares de vignes non productives,
au lieu de : 399.491 hectares en 1954,
dont 371.570 hectares de vignes à raisins de cuve, 6.190 hectares à raisins de table et 21.870 hectares de vignes non productives.

La production de vins marque une sensible diminution en s'élevant à :
14.398.723 hectolires etn 1955,
au lieu de : 19.297.422 hectolitres en 1954,
qui était ,par ailleurs la plus forte production depuis 1938. Cette diminution est, en effet, de l'ordre de 5.000.000 d'hectolitres.

Le rendement à l'hectare s'élevait à 39,08 hectolitres au lieu de 51,9 hectolitres en 1954.

La production de raisins de table s'était élevée à :
241.500 quintaux en 1955,
au lieu de : 271.030 quintaux en 1954.

Les exportations de vins, dont 98 % environ à destination de la Métropole, se sont élevées à :
16.641.465 hectolitres en 1955,
au lieu de : 14.729.784 hectolitres en 1954,
soit une augmentation de 2.000.000 hectolitres environ.

Les importations de vins se sont élevées à :
148.187 hectolitres en 1955.

La consommation taxée de vins s'est élevée à :
1.269.062 hectolitres en 1955,
au lieu de : 1.049.300 hectolitres en 1954.

—•—

En *Allemagne*, la superficie des vignes sur le territoire fédéral s'est élevée à : 73.978 hectares en 1955,
dont 14.017 hectares de vignes non productives, au lieu de 71.907 hectares en 1954, dont 12.965 hectares de vignes non productives.

La production du vin s'est élevée à :
2.404.941 hectolitres en 1955 environ,
au lieu de : 3.097.721 hectolitres en 1954, soit une diminution de 25 %.

Les importations de vins pour les 10 mois de 1955 se sont élevés à :
1.886.240 hectolitres,
au lieu de : 1.544.500 hectolitres pour la même période en 1954.

—•—

En Argentine, la superficie totale des vignes était estimée à :
210.000 hectares en 1955,
dont 161.973 hectares de vignes à raisins de cuve, 25.714 hectares de vignes à raisins de table et 22.313 hectares de vignes jeunes,
au lieu de : 208.395 hectares en 1954,
dont 197.124 hectares de vignes à raisins de cuve, 3.924 hectares de vignes à raisins de table et 7.347 hectares de vignes jeunes.

La production de vins de toutes catégories s'est élevée à :
17.671.688 hectolitres en 1955,
au lieu de : 10.685.642 hectolitres en 1954,
soit une importante augmentation de l'ordre de 7.000.000 hectolitres environ.

Le rendement à l'hectare s'est élevé en 1955 à 94,2 hectolitres au lieu de 56,9 hectolitres en 1954.

La production de raisins de table était de :
1.279.310 quintaux en 1955,
au lieu de : 1.000.000 quintaux en 1954 environ.

La production de raisins secs était de :
65.000 quintaux environ en 1955,
au lieu de : 50.800 quintaux en 1954.

La consommation de vin s'est élevée à :
12.860.000 hectolitres en 1955.
Les exportations de vins s'étaient élevées à :
13.930 hectolitres en 1954,
mais nous ne possédons pas les chiffres de 1955.

—•—

En *Australie*, la superficie totale cultivée en vignes s'élevait à :
55.764 hectares en 1954,
dont 3.973 hectares de vignes jeunes.
La production de vins y compris les vins destinés à la distillation était estimée à :
1.083.393 hectolitres pour la campagne 1954-55,
qui est la production le plus faible depuis plusieurs années,
au lieu de : 1.459.441 hectolitres pour la campagne précédente.
La production de raisins secs s'est élevée à :
795.600 quintaux en 1955,
au lieu de : 908.085 quintaux en 1954.
La consommation de vins s'est élevée à : 319.520 hectolitres en 1955.
dont 2.280 hectares de vignes jeunes.
La production de vin est estimée à : 3.918.050 hl en 1955,
au lieu de : 3.525.502 hectolitres en 1954.
Le rendement à l'hectare était de : 37,32 hectolitres en 1953,
celui de 1954 et 1955 n'étant pas encore calculé.
La consommation intérieure de vin s'est élevée à :
3.914.865 hectoitres en 1954.
La consommation par tête d'habitant était estimée à :
60 litres environ en 1954.
Les exportations de vins s'élevaient à : 127.836 hl en 1954.

—•—

A Chypre ,la superficie cultivée en vignes s'élevait à :
35.945 hectares
et la production de vignes à :
125.768 hectolitres de vins de toutes catégories,
43.700 quintaux métriques de raisins de table,
et 67.550 quintaux métriques de raisins secs en 1954.
Les exportations de vins s'élevaient à : 76.827 hectolitres en 1954,
mais nous ne possédons pas les chiffres de 1955.

—•—

En *Colombie*, à défaut de renseignements récents, nous reprenons les chiffres antérieurs, soit :
superficie cultivée en vignes : 2.000 hectares environ
production de raisins : 40.000 quintaux
production industrielle de vins à partir de raisins secs : 8.100 hectolitres.
Importations de vins : 10.600 hectolitres.

En *Egypte*, la superficie des vignes s'est élevée à :
8.354 hectares en 1955
dont 72 hectares de vignes jeunes
au lieu de : 10.262 hectares en 1954
dont 1.806 hectares de vignes jeunes.

Nous rappelons que la totalité de la superficie plantée en vignes pour raisins de cuve est la propriété de la « Société viticole et vinicole d'Egypte » et se trouve dans la région Gianaclis (Béhéra).

La production de vins de toutes catégories s'est élevée à :
29.183 hectolitres en 1955
au lieu de : 31.428 hectolitres en 1954.

Le rendement à l'hectare était de : 79 hectolitres en 1955,
au lieu de : 96 hectolitres en 1954.

— • —

En Espagne, la superficie totale du vignoble s'élevait à :
1.576.000 hectares en 1955
dont 98.000 hectares de vignes non productives au lieu de :
1.585.673 hectares en 1954
dont 104.495 hectares de vignes non productives.

La production de vin accuse une nouvelle diminution s'étant élevée à :
16.115.000 hectolitres en 1955

Les exportations de vins se sont élevées à : 57.728 hl en 1955,
au lieu de : 64.239 hectolitres en 1954.

— • —

En Autriche, la superficie totale du vignoble était de :
35.625 hectares en 1955,
dont 3.319 hectares de vignes jeunes,
au lieu de : 34.856 hectares en 1954,
dont 3.590 hectares de vignes jeunes.

La production totale de vins est estimée à : 921.600 hl en 1955,
au lieu de : 1.474.886 hectolitres en 1954,
soit une diminution de 550.000 hectolitres environ.

La consommation de vin est estimée à : 1.200.000 hl en 1955,
au lieu de : 1.000.000 hectolitres en 1954.

Le rendement moyen par hectare s'élevait à : 32,7 hl en 1955,
au lieu de : 42,3 hectolitres en 1954.

Les importations de vins s'élevaient à : 89.520 hl en 1954.

Les exportations à : 9.641 hectolitres en 1954, mais nous n'avons pas les chiffres de 1955.

— • —

En *Belgique*, la superficie cultivée en vignes s'élève à :
435 hectares environ
et la production de vin est estimée à : 120.000 quintaux.

Les importations de vins se sont élevées à :
393.303 hectolitres pour les 9 premiers mois de 1955,
au lieu de : 369.366 hectolitres pour la même période de 1954.

— • —

Au Brésil, les superficies cultivées en vignes s'élevaient à :
45.054 hectares en 1955,
au lieu de : 43.490 hectares en 1954
soit une augmentation de 1.500 hectares.
La production moyenne de vin s'élevait à :
743.000 hectolitres en 1953,
mais nous ne disposons pas de chiffre plus récent.
La production totale de raisins était estimée à :
2.965.270 quintaux en 1954.
Les importations de vins étaient de : 34.575 quintaux en 1954.

— • —

Quant à la *Bulgarie*, en l'absence de toute information officielle, nous ne pouvons que reprendre les chiffres précédents à titre indicatif, soit : 145.700 hectares de vignes et 426.000 hl de vins, chiffres qui très probablement ont été largement dépassés.

—•—

Au *Canada*, la superficie cultivée en vignes, notamment dans la province d'Ontario est estimée à : 8.600 hectares environ.
La production de vin s'est élevée à : 227.552 hectolitres en 1954 dont 88 % pour la province d'Ontario.
Les importations de vins s'élevaient à : 60.979 hectolitres en 1954.

— • —

Au *Chili*, la superficie cultivée en vignes était estimée à :
8.950 hectares en 1954,
au lieu de : 17.498.134 hectolitres en 1954.
Le rendement moyen à l'hectare s'est élevée à :
12,76 hectolitres en 1955
au lieu de : 12,68 hectolitres en 1954.
La production de raisins destinés à la consommation directe et au séchage s'est élevée à : 2.525.000 quintaux en 1955
au lieu de : 2.600.000 quintaux environ en 1954.
La consommation intérieure s'élevait à : 15.200.000 hl en 1955
au lieu de : 15.434.000 hectolitres soit 54 litres
par tête d'habitant, en 1954.
Les exportations s'étaient élevées à :
1.765.902 hectolitres de vins en 1955
au lieu de : 1.544.663 hectolitres de vins en 1954.

Aux *Etats-Unis,* la superficie totale en vignes est estimée à :
264.300 hectares et celles de la Californie,
dont la production vinicole représente les 93 % de la production du pays, à : 176.886 hectares en 1955
soit 55.077 hectares de vignes à raisins de cuve, 32.131 de vignes à raisins de table et 89.678 de vignes à raisins destinés au séchage,
au lieu de : 182.716 hectares en 1954
comprenant 58.437 hectares de vignes à raisins de cuve, 33.993 hectares de vignes à raisins de table et 90.286 hectares à raisins destinés au séchage.

La production totale de vins, comprenant aussi les vins distillés, s'étaient élevés en 1954 à : 7.700.000 hectolitres en 1954,
mais nous n'avons pas encore les chiffres de 1955.

La production totale de raisins s'est élevée à :
28.423.000 quintaux en 1955
dont 26.453.369 pour la Californie
au lieu de : 23.305.800 quintaux en 1954.

La production de raisins de table de Californie s'est élevée à :
5.733.378 quintaux en 1955
au lieu de : 4.336.320 quintaux en 1954.

La production de raisins destinés au séchage s'est élevée à :
15.149.906 quintaux en 1955.

—•—

En France, la superficie totale des vignes s'élevait à :
1.491.550 hectares en 1955 environ
dont 1.374.425 hectares de vignes à raisins de cuve, 46.065 (1) hectares de vignes à raisins de table et 70.000 hectares de vignes non encore productives,
au lieu de : 1.516.032 hectares en 1954
dont 1.391.526 hectares de vignes à raisins de cuve, 46.065 hectares de vignes à raisins de table et 78.441 hectares de vignes non encore productives.

La production déclarée de vins s'est élevée à :
60.068.579 hectolitres en 1955
comprenant 45.369.760 hectolitres de vins de consommation courante et 14.698.819 hectolitres de vins à appellation d'origine, contrôlée ou simple et de V.D.Q.S.,
au lieu de : 58.807.812 hectolitres en 1954
dont 45.589.324 hectolitres de vins de consommation courante et 12.806.551 hectolitres à appellation d'origine et V.D.Q.S.

Cette récolte vient en troisième place depuis les années records 1934-35, après celles de 1939 et de 1950.

La production de raisins de table s'est élevée à :
2.466.440 quintaux en 1955
au lieu de : 2.448.050 quintaux en 1954.

Les exportations de vins ont marqué une nouvelle augmentation s'étant élevées à : 1.717.300 hectolitres en 1955

au lieu de : 1.627.358 hectolitres en 1954.

Les importations de vins s'étant élevées à :
18.200.000 hectolitres environ en 1955
au lieu de : 15.185.649 hectolitres en 1954
en provenance principalement d'Algérie, marquent une importante augmentation (de 3.000.000 hectolitres).

Enfin ,la consommation taxée globale toujours en augmentation s'est élevée à : 46.693.300 hectolitres
pendant la campagne 1954-1955
au lieu de : 45.140.000 hectolitres
pendant la campagne 1953-1954.

NOTA. — La production de 14.698.819 hectolitres de vins à appellation d'origine et de V.D.Q.S. se répartit comme suit : 7.455.647 hl de vins à appellation d'origine contrôlée et 7.243.172 de vins à appellation d'origine simple, de vins d'Alsace et de V.D.Q.S.

— • —

En Grande-Bretagne, les importations se sont élevées à :
619.747 hectolitres environ en 1955
au lieu de : 545.501 hectolitres en 1954.

La quantité de vins dédouanés pour la consommation intérieure était estimée à : 630 hectolitres environ en 1955
au lieu de : 553.910 hectolitres en 1954.

— • —

En Grèce, la superficie des vignes s'élevait à :
231.000 hectares en 1955
au lieu de : 233.829 hectares en 1954.

La production du vin était estimée à : 4.030.000 hl en 1955
au lieu de : 4.343.000 hectolitres en 1954,
soit une diminution de 313.000 hectolitres environ.

La production de raisins de table s'est élevée à :
931.800 quintaux en 1955
au lieu de : 1.231.048 quintaux en 1954.

La production de raisins secs s'est élevée à :
570.000 quintaux de Corinthe
et 390.000 quintaux de Sultanine en 1955
au lieu de : 823.000 quintaux de Corinthe
et 402.350 quintaux de Sultanine en 1954.

La consommation par tête d'habitant s'élève à 48,5 litres environ.

— • —

En *Hongrie*, la superficie cultivée selon les dernières informations s'élevait à : 235.000 hectares en 1954.

En ce qui concerne la production de vins, à défaut de renseignements plus récents, nous reprenons le chiffre précédemment indiqué, soit :
4.000.000 hectolitres environ.

En Iran, la superficie en vignes serait estimée à :
20.000 hectares environ
quant à la production, elle s'élève en moyenne à :
3.500 hectolitres de vins
et 500.000 quintaux de raisins secs.

— • —

En *Israël*, à défaut de renseignements récents, nous reprenons les chiffres de 1954 :
superficie en vignes : 9.090 hectares dont 2.520 hectares de vignes jeunes,
production de vins de toutes catégories : 81.260 hectolitres,
production de raisins de table : 144.800 quintaux.

— • —

En *Italie*, la superficie en vignes était estimée à 1.057.825 hectares de cultures spécialisées et 2.814.318 hectares de cultures mixtes, soit un total de superficies ramenées en cultures spécialisées d'environ :
1.700.000 hectares en 1955
sensiblement égale à celle de 1954 qui comprenait 1.056.602 hectares de cultures spécialisées et 2.826.744 hectares de cultures mixtes.

Dans ces chiffres ne sont pas comprises les nouvelles plantations des régions qui seront assujetties à une prochaine réforme agraire.

La production totale de vins de toutes catégories était estimée à :
55.000.000 hectolitres environ en 1955
au lieu de : 50.132.000 hectolitres environ en 1954,
soit une augmentation de près de 5.000.000 d'hectolitres.

La production totale de raisins, aussi bien de la culture spécialisée que de la culture mixte s'étant élevée à :
90.000.000 quintaux environ en 1955
au lieu de : 80.273.800 quintaux environ en 1954
dépasse de 7.000.000 quintaux la très importante récolte de 1953.

La production de raisins de table, toutefois est restée sensiblement la même qu'en 1954 qui s'élevait à : 6.023.800 quintaux
dont 2.966.800 quintaux de raisins de table et 3.056.900 quintaux de raisins de cuve consommés comme fruit.

Les exportations de vins de toutes catégories ont atteint :
969.377 hectolitres pour les 9 premiers mois de 1955
au lieu de : 912.746 hectolitres pour la même période de 1954,
soit une augmentation de 6 %.

Les exportations de raisins de table marquent une importante augmentation en l'élevant à : 790.000 quintaux environ en 1955
au lieu de : 606.034 quintaux en 1954.

(à suivre)

B. A. Samarakis,
directeur de l'O.I.V.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Centre national de la Coopération agricole. — Le Centre national de la Coopération agricole organise, durant le deuxième trimestre 1956, les réunions suivantes, à Paris :

1° Information spécialisée. — « Exportation des fruits et légumes en Grande-Bretagne » (4 mai 1956).

2° Perfectionnement spécialisé. — « Gestion d'une Coopérative fabriquant des aliments du bétail » (16, 17 et 18 mai 1956).

3° Formation générale. — « Données financières et comptables dans la gestion de l'entreprise » (30, 31 mai et 1er juin 1956).

4° Perfectionnement spécialisé. — « Expansion de la coopérative agricole d'approvisionnement » (6 et 7 juin 1956).

5° Formation générale. — « Politique du personnel » (13, 14 et 15 juin 1956).

6° Formation générale. — « La formation pratique des chefs » (20, 21, 22 et 23 juin 1956).

7° Perfectionnement spécialisé. — « Les problèmes de contrôle dans les coopératives laitières » (26 et 27 juin 1956).

Le programme détaillé et tous renseignements complémentaires peuvent être demandés au Centre national.

Le mouvement des vins en Mars 1956

(en hl.)

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Mars	(A.O.C.).	547.084	néant
	(V.C.C.).	3 199 607	1.223.107
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**26.059.184**	**10 732 809**
Dans la période correspondante 1954-55.		23.507.734	12.396.354
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Février	(A.O.C.).	256.114	néant
	(V.C.C.).	3.296.283	104.635
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**27.538.277**	**727.061**
Dans la période correspondante 1954-55.		26.795.135	647.228
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		**11.977.526**	**2.890.766**
Campagne précédente.....		11.323.789	3.130.511

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Lézignan-Corbières (19), 10°5 à 12°5, 296 à 305. V.C.C. Narbonne 10 à 10°5, 305 ; 11 à 12°, 295 à 300 ; Corbières, 11°5 à 13°, 300 à 320 ; Minervois, 11 à à 12°.

Gard. — Nimes (23), V.C.C. Rouges 9 à 11°, 310 à 300 ; V.D.Q.S. Costières 11°5 à 12° 300 ; Blancs de Clairette, 12°5 à 13°, 315 ; Côtes-du-Rhône, 11 à 13°, pas de cote.

Hérault. — Béziers (20), Rouges, 295 à 315 ; Rosés, 300 à 310 ; Blancs, pas de cote. — Montpellier (24), V.C.C., 9°5 à 11°, 310 à 300 ; 11 à 12°, 300. C. S., 10°, 305. — Sète (18), Vins de pays : 9°5 à 11°, 305 à 295 ; 11 à 12°, 295 à 300. Vins d'Algérie : Récolte 1954 : Alger 11 à 13°, pas de cote. Oran, 12 à 12°9 et 13 à 13°9, pas de cote. Oran, 14° et plus, 435 et plus. Vins de Tunisie : Récolte 1954 : Tunis, Rouge 11 à 13°9, pas de cote ; Blanc, 10 fr. de plus par degré ; Rosé, 5 fr. de plus par degré. Vins d'Algérie, Récolte 1955 : Alger, 11 à 13°, 400 à 405. Oran, 12 à 12°9, 410 à 420 ; 13 à 13°9, 410 420 ; 14° et plus, 425 et plus. Vins de Tunisie : Tunis, 11 à 13°9, 395. Blancs, 10 fr. de plus par degré ; Rosés, 5 fr. de plus par degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (21), Rouges 10°, 11°, 12°, 13°, 300 à 318. C. S., 10 à 11°, 305.

Seine-Inférieure. — Rouen (21), Vins d'Algérie au débarquement : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (21), Rouges, 290 à 315. Blancs et Rosés, insuffisance d'affaires, pas de cote. Côtes-de-Provence : Rouges, Blancs et Rosés, insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* et *Oran* : insuffisance d'affaires, pas de cote.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

OLÉOCUIVRE

UCLAF - PARIS AGENT RÉGIONAL : Meynard Alain, 48, Bd Doumer - LÉZIGNAN (Aude)

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 15 AU 21 AVRIL 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	16	7	11	9	2	1	11	1	—	11	0	P	12	1	—	11	0	—	13	—1	—
ANGERS	16	9	P	10	3	2	13	0	—	12	1	P	12	0	—	11	1	—	13	1	—
COGNAC	19	7	P	13	9	24	12	6	P	13	1	P	11	2	—	11	2	—	15	4	—
BORDEAUX	20	7	P	12	8	26	11	3	P	13	—1	—	14	2	—	14	2	—	15	5	—
TOURS	18	9	1	14	6	—	12	0	—	11	2	5	11	0	—	9	1	—	13	1	—
NEVERS	16	8	12	18	7	19	8	1	6	11	0	—	10	—1	P	10	—3	—	12	1	—
AGEN	19	9	10	16	10	8	10	5	2	14	1	—	14	3	—	15	2	—	14	7	—
CLERMONT-FERRAND	17	8	4	19	9	1	12	2	P	10	1	—	9	—1	P	9	—4	—	12	0	—
MONTELIMAR	15	11	9	19	12	24	15	6	2	12	5	—	12	2	—	12	3	—	13	7	1
TOULOUSE	21	10	1	18	10	12	10	5	4	12	1	P	12	2	—	15	3	—	14	7	4
CARCASSONNE	19	9	P	14	9	10	13	4	10	13	4	1	14	4	—	13	9	—	15	8	1
PERPIGNAN	19	13	—	19	12	1	17	8	P	16	7	—	18	9	—	13	9	—	14	9	P
MONTPELLIER	14	12	P	15	12	P	18	7	1	16	4	—	15	9	—	15	3	—	16	8	P
REIMS	14	10	3	11	5	6	6	1	1	9	1	P	9	0	P	9	—2	P	11	—1	—
STRASBOURG	16	10	4	20	10	8	12	3	28	5	2	10	7	2	1	7	1	2	11	0	—
DIJON	14	10	7	19	10	17	15	3	11	9	2	2	8	1	P	9	0	2	11	1	—
LYON	14	10	13	19	10	11	17	5	4	10	1	—	9	0	—	10	1	—	13	5	P
GRENOBLE	16	7	9	20	10	9	14	4	11	7	2	P	8	1	P	10	—1	—	13	6	1
MARSEILLE	15	12	10	20	13	4	14	7	7	14	8	—	14	1	—	15	4	—	16	8	—
NICE	15	10	12	17	12	22	14	9	33	15	9	—	15	5	—	17	6	—	16	11	
AJACCIO	24	15	P	17	14	7	16	12	11	15	7	P	14	4	—	15	5	—	18	8	—
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

PRODUITS AGRO-CHIMIQUES SANDOZ

Vignes saines, belles vendanges...

grâce à l'emploi de Fongicides de qualité

SANDOZ CUIVRE 407
OXYDE CUIVREUX MICRONISE
contre le MILDIOU

THIOVIT SANDOZ
SOUFRE MICRONISE
contre l'OÏDIUM

Documentation et Renseignements gratuits sur demande

ASSISTANTS TECHNIQUES RÉGIONAUX
G. BELZEAUX, 10, R. J. Tixeire, Perpignan (Pyr.-Or.) T. 33-60
Cl. TEISSERENC, Villa Bourguet, "Les Fenouillères", Aix-en-Provence (B.-du-Rh.)

EN VENTE AUPRÈS DES GROUPEMENTS ET NÉGOCIANTS AGRICOLES

PRODUITS SANDOZ S. A.
Département Agrochimique
6, Rue Penthièvre — PARIS (8e) Téléphone : ANJou 72-40

Contre l'OÏDIUM..

ajoutez à la bouillie...

SULTOX

SOUFRE DISPERSE PAR FUSION

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

6, rue de la République - MONTPELLIER

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

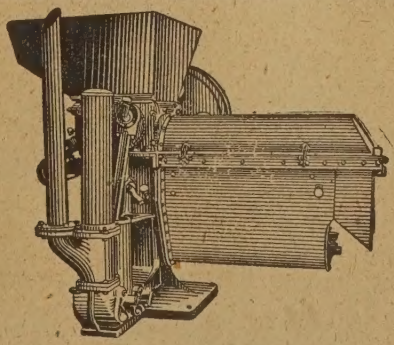
INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc..



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit

de tous catalogues

renseignements et devis

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY Ingénieur agricole.